



Informe PR Güitig

2013

Agosto 2013



Michael Mascha

PRESTIGIOSO SOMMELIER

El vino no es lo único que se cata

Michael Mascha es un reconocido catador de agua que visitó Ecuador para hablar del tema.

Si bien el agua no tiene olor ni color, su sabor y calidad pueden medirse. El estadounidense Michael Mascha lo hace. Él, en realidad, es considerado como el mejor catador de aguas del mundo. Lleva once años dedicado a esta actividad, a la que se involucró por su salud, ya que hasta el 2002 los sabores que degustaba eran los del vino.

Fue una insuficiencia cardíaca la que hizo que empezara a

llenar su copa con agua, en lugar de con alguna de las botellas que conforman su vasta colección del famoso licor de uvas.

"Aplicó la misma curiosidad que tenía por el vino al agua. Así que estoy convirtiendo el agua en vino", comenta el creador y editor de *FineWaters*, el portal líder de opinión en la materia.

Mascha menciona a Ecuador como uno de los países en los que emergen las mejores aguas *premium* porque cuenta con "muchos sitios que no han sido tocados por el ser humano".

Esta característica, añade, se vincula a su calidad. "Cuando hablas de calidad, quieres un agua que venga de una fuente natural", en otras palabras, libre de contaminación o manipulación del hombre. En este factor,



- **Agua mineral:** brota del manantial de forma natural. Las burbujas pueden ser o "pequeñas y finas" o "grandes y ruidosas".
- **Agua de manantial:** como la anterior, pero de menor riqueza mineral.
- **Agua potable:** es tratada químicamente con el fin de garantizar su estabilidad bacteriológica.

- **Temperatura:** el ambiente es lo ideal. Se recomienda no beber el agua ni fría ni con hielo.

Fuente: Michael Mascha

además, influye el bajo nivel de nitrato. "Si es muy bajo, eso quiere decir que el ambiente alrededor del agua es bueno". En porcentajes es menos del 1%.

Resalta que tanto el contenido mineral como de carbonato son importantes. "(El agua) sabe diferente dependiendo del tamaño de las burbujas".

Recomienda, para acompañar pescados o sushi, agua lluvia porque no opaca su sabor. A la carne roja sugiere emparejarla con un agua con más minerales para "que se sienta más pesada". Se debe tomar a temperatura ambiente, no fría.

► **Michael Mascha es, además, doctor en Antropología y Comunicación.**

ANGELA GURRÉ

Imagen

Gütig evoluciona su estilo

Guayaquil. Gütig revitaliza su producto con una nueva presentación en vidrio, con lo que busca traer experiencias diferentes para sus consumidores. "El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de manera elegante en una nueva presentación en vidrio", informó Michael Mascha, experto en aguas de la empresa.

Su diseño Premium, acentuado con

detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a su consumidor más exigente, manifestó Mascha.

Esta nueva presentación incluye los tamaños de 700 mililitros que tiene el precio de un dólar y la botella de 330 mililitros, a 0,60 centavos. Podrán encontrarse en restaurantes, cafeterías, bares y hoteles. (LVC) ■

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa

El Universo

El Tiempo (Cuenca)

Michael Mascha

Presentación Güitig

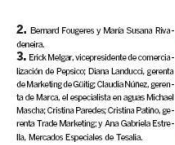
El 19 de agosto, en el restaurante Le Gourmet del hotel Oro Verde de Guayaquil, Güitig hizo la presentación del especialista internacional en aguas Dr. Michael Mascha. Luego se brindó a los asistentes la degustación de un menú especialmente diseñado para la ocasión por Antonio Pérez, chef ejecutivo del hotel Oro Verde.



ALBERTO CORAL PARA EL UNIVERSO



1. El chef del hotel Oro Verde, Antonio Pérez (i), en compañía del sommelier Michael Mascha.



2. Bernard Fouquier y María Susana Rivadeneira.



3. Erick Melgar, vicepresidente de comercialización de PepsiCo; Diana Landolt, gerente de Marketing de Güitig; Claudia Núñez, gerente de Marca; el especialista en aguas, Michael Mascha; Cristina Paredes; Cristina Padilla; Estrella Trade Marketing; y Ana Gabriela Estrella, Mercados Especiales de Tesela.



4. Laura Villanueva, Gino Milinari y Diego Noboa.
5. Michael Mascha y Vasco Barzili, gerente general del hotel Oro Verde de Guayaquil.
6. Francisco Vintimilla, Camilo Arosemena, Ana María Tancay y Gisela Raymond.



El agua es más que eso. El agua es la vida. El agua es el futuro. El agua es el presente. El agua es el pasado. El agua es el agua.



El agua es más que eso. El agua es la vida. El agua es el futuro. El agua es el presente. El agua es el pasado. El agua es el agua.

Michael Mascha

Güitig revitaliza su esencia en vidrio

El nuevo diseño premium del agua mineral, con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente. Esta nueva presentación, que incluye los tamaños de 700ml a un dólar y 330ml a 0.60 ctvs, podrá encontrarse en los espacios más exclusivos del país como restaurantes, cafeterías, bares y hoteles. "La combinación de una fuente virgen remota y la composición natural, hacen que Güitig sea realmente única". Michael Mascha, experto en aguas. (REM)



GÜITIG SE DIVERSIFICA PARA UN CLIENTE MÁS EXIGENTE

Con una nueva presentación, en botella de vidrio, Güitig espera conquistar un nuevo nicho de mercado. Apunta a un cliente más gourmet.

REDACCIÓN GUAYAQUIL
redaccion@semanariolideres.ec

El valle de Machachi está ubicado a 35 kilómetros al sur de Quito. En esa zona, en la que abundan las fuentes hidrominerales, se encuentran los manantiales de Güitig.

Esta marca, que nació en la década de 1880, busca renovarse. Con un 90% de participación en el mercado de aguas minerales, Güitig ha emprendido estrategias para conquistar nuevos consumidores. La primera acción fue renovar su imagen y la puso en marcha en febrero pasado. Esto incluyó un cambio de logotipo, que dio a la marca un estilo más elegante.

Este tipo de acciones hicieron que Güitig ingresara, en mayo de este año, al Marketing Hall of Fame Ecuador.

Esta vez, la marca apunta a llegar a un consumidor más exigente, con su nuevo envase de vidrio. El lanzamiento se realizó la semana pasada en Guayaquil.

Claudia Núñez, la gerente de Marca de Güitig, explica que con este nuevo envase se busca rescatar el antiguo hábito ecuatoriano de tomar agua mineral con las comidas. Esta presentación "sostiene" es más sofisticada y apunta a ser consumida, principalmente en restaurantes, bares y cafeterías.

Para el lanzamiento, la marca de aguas minerales trajo a Ecuador al antropólogo austriaco Michael Mascha, un sommelier de aguas. El experto mantiene la página web www.finewaters.com, en la que comenta sobre las aguas más finas a escala global.

70 millones (lt) produce al año Güitig.

Güitig es la única ecuatoriana en su lista y se "codea" con marcas como Badoit (Francia), Santa Vittoria (Italia), Ikkide (Dinamarca) y Ice Swan (Chile).

Mascha asegura que lo que diferencia a las aguas finas de las aguas industriales es que las primeras provienen de una fuente natural y no son sometidas a procesos industriales. "Güitig, por ejemplo, es naturalmente carbonatada. Hay muchas aguas en el mundo que



Foto: Enrique Peñaranda / LÍDERES
Michael Mascha es un sommelier de aguas que destaca la marca Güitig.

añaden CO₂ industrialmente y eso altera su calidad y su sabor".

Otra estrategia de Güitig es implementar un plan de capacitación en los restaurantes en todo el país. Así lo asegura Núñez. La idea es que el personal aprenda desde el maridaje del agua con las comidas, hasta la preparación de platillos especiales con agua mineral.

Envase de vidrio

La presentación. La botella está disponible en dos presentaciones: 330 y 700 mililitros.

Los puntos de venta. Será comercializada, principalmente, en restaurantes.



**PU
MA
RES**
Comunicación Corporativa

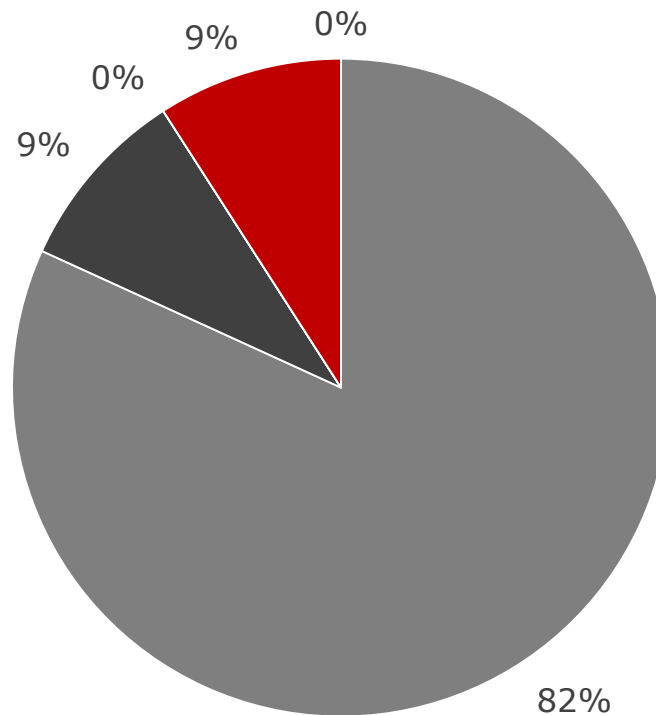
El Mercurio (Cuenca)

Semanario Líderes

Share de medios mensual

Share de Medios - AGOSTO

■ Prensa ■ Revista ■ Radio ■ Televisión ■ Internet



Septiembre 2013



Michael Mascha

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa



Líderes



Gütig efectuó el lanzamiento de nueva presentación en vidrio

Con la concurrencia de personalidades expertas en gastronomía e invitados especiales, Gütig realizó el lanzamiento de su nueva presentación en vidrio. En el evento estuvo Michael Mascha, considerado el mejor experto sommelier de aguas del mundo, quien dio a conocer "Agua que no es agua", una guía de evaluación y maridaje del agua embotellada. En la gráfica constan: Antonio Pérez, jefe ejecutivo del hotel Oro Verde; Diana Landucci, gerente de Marketing CBC; Michael Mascha y Claudia Núñez, jefe de Marca Gütig.

El Telégrafo

Michael Mascha



Gütig efectuó el lanzamiento de nueva presentación en vidrio

Con la concurrencia de personalidades expertas en gastronomía e invitados especiales, Gütig realizó el lanzamiento de su nueva presentación en vidrio. En el evento estuvo Michael Mascha, considerado el mejor experto sommelier de aguas del mundo, quien dio a conocer "Agua que no es agua", una guía de evaluación y maridaje del agua embotellada. En la gráfica constan: Antonio Pérez, chef ejecutivo del hotel Oro Verde; Diana Landucci, gerenta de Marketing CBC; Michael Mascha y Claudia Núñez, jefe de Marca Gütig.



Antonio Pérez, Diana Landucci, Michael Mascha y Claudia Núñez.



Vasco Baselli, Bernard Foglietta, Francisco Verrillita y Patricia Donoso de Pazo.

LANZAMIENTO DE GÜTIG

En el restaurante Le Gourmet, del hotel Oro Verde, expertos en gastronomía e invitados especiales disfrutaron de un menú degustación elaborado a base de agua mineral Gütig con motivo del lanzamiento de la nueva presentación en vidrio del producto.

Entre los asistentes estuvo el doctor Michael Mascha, considerado el mejor sommelier de aguas del mundo, quien presentó la guía de evaluación y maridaje "Agua que no es agua".



Martha Ríos y Mauro Nofoni.



Michel Mascha, Mario Grimmer y Gino Molinari.

PP El Verdadero

Expreso

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa

Michael Mascha



► Antonio Pérez, Chef Ejecutivo Hotel Oro Verde; Diana Landucci, Gerente de Marketing CBC; Michael Mascha, experto en aguas; y Claudia Núñez, Jefe de Marca Güitig.

La nueva Güitig en vidrio

En el restaurante Le Gourmet del Hotel Oro Verde, con la presencia de personalidades expertas en gastronomía e invitados especiales, Güitig realizó el lanzamiento de su nueva presentación en vidrio. Es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante.



► Antonio Pérez, Chef Ejecutivo Hotel Oro Verde; Diana Landucci, Gerente de Marketing CBC; Michael Mascha, experto en aguas; y Claudia Núñez, Jefe de Marca Güitig.

La nueva Güitig en vidrio

En el restaurante Le Gourmet del Hotel Oro Verde, con la presencia de personalidades expertas en gastronomía e invitados especiales, Güitig realizó el lanzamiento de su nueva presentación en vidrio. Es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante.

MetroHoy

MetroQuil

Michael Mascha

E

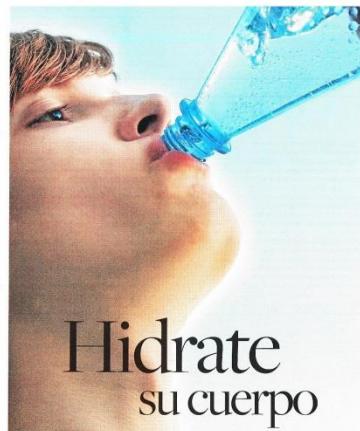
El consumo diario de agua mantiene al organismo saludable. Investigaciones científicas le atribuyen beneficios que sin duda todos debemos aprovechar.

DIÉNYA MOSQUERA DE CALDERÓN

Es indudable. Nuestro cuerpo no podría estar sin agua. Estudios científicos indican que la composición de este líquido en las mujeres puede llegar al 60%, mientras que en los hombres hasta el 70%, dependiendo de la cantidad de grasa y masa muscular.

La falta de agua en el organismo puede causar un desequilibrio de los electrolitos conocidos como sodio, potasio, calcio, magnesio, entre otros. De los adultos sanos, una deshidratación del 1,6% del peso corporal les produce sed, falta de concentración, baja en el rendimiento físico, dolor de cabeza y ansiedad de las mucosas. Y en los niños, furores sin lágrimas, pérdida de turgencia de la piel (flaccidez) y disminución de la cantidad de orina.

El médico Daniel Tetramanti cree que si los requerimientos hídricos no son adecuados, esto repercute a todo nivel. "De entrada se va a afectar el ritmo, que es el



Hidrate su cuerpo

agencia Europea de Seguridad Alimentaria indica consumir a litros para las mujeres y 2,6 litros para los varones. Tanta es otra vez de agua al día, que equivale a 1 litro por cada kilo".

Sin embargo, agrega, esta cantidad puede ser mayor en caso de ambientes con mucho calor o cuando se hacen ejercicios físicos.

Por supuesto, indica Bion, están incluidos el agua de la leche, los jugos y los vegetales, pero la mayoría no es tan saludable, por lo que se recomienda beber agua pura.

"El cuerpo necesita agua para regular el metabolismo de los alimentos, es decir, la conversión de estos en energía. Por lo tanto, la

BAJA DE PESO

Según la mayor en nutrición Silvia Aguirre, tomar agua ayuda a bajar de peso. Sucede por su efecto saciante y su rol termogénico, además por su papel fisiológico en el adelgazamiento y mantenimiento del peso y en especial porque previene y reduce la retención de líquidos.

Además aumenta el gasto metabólico en un 30% después de 30 o 40 minutos de su consumo, porque esto genera aumento del nivel de desechos orgánicos".

aportar digestivo, que varía de 25 a 35°C".

"Es recomendable beber un vaso de agua al levantarse, ya que estimula el sistema digestivo para la limpieza del cuerpo, y así mismo antes de las comidas, por la mayor actividad metabólica".

También se aconseja beber agua natural a temperatura ambiente, sin saborizantes artificiales, porque esto genera aumento del nivel de desechos orgánicos".

"Lo mejor es distribuir las dosis de agua a lo largo del día. Antes de las comidas es ideal, como también lo es una vez a media mañana y otra a media tarde, y durante las comidas, uno en cada hora", agrega la experta.

También es importante recordar Tetramanti, que si bien los riñones de una persona normal pueden tolerar una sobrecarga hídrica, en determinadas condiciones, cuando caen en la esfera patológica (polipatía psicopática, atención de sed aumentada patológicamente), se produce un consumo excesivo de agua que interfiere no en la calidad de la concentración de sodio en la sangre sino en la cantidad de agua que se consume. Pero si el sodio está muy diluido y por ende sus concentraciones en sangre, se van a producir síntomas como dentro del nivel de conciencia hasta el coma.

Tipos de agua

Para Bion, existen distintos tipos de agua, dependiendo del origen y del grado de mineralización.

También depende de qué tratamiento recorre hasta llegar a las plantas productoras. Lo mismo ocurre con las fuentes de manantiales, pues hay aguas captales en hierro (ferroso) o ricas en calcio (agua duro).

"La más beneficiosa para el ser humano es aquella que no recibe ningún tratamiento químico, es decir, la naturaleza la entrega pura. A eso se refiere como 'agua mineral', el término mineral no significa agua con gas, sino agua que emerge pura de manantiales".

Usualmente, agrega, se rica en minerales como bicarbonato y magnesio. Pero las que más aportan a la salud de la población son las ricas en bicarbonato porque facilitan el trabajo de los riñones, favorecen la digestión y el control de la acidez. Además, brindan magnifico, ayudan al control de la hipertensión y de la glaucoma en la sangre, y el peristaltismo del

ALERTA AMARILLA

Marta Ríos de Nuñez da algunas sugerencias que hay que considerar acerca del consumo de agua.

No tomar agua con gas en casos de palidez, de refugio gastroenterológico o cuando las personas no tengan mucho apetito, ya que causa irritación de la lengua.

Reemplazar otras bebidas por agua, ya que muchos acostumbrados a ingerir bebidas azucaradas o carbonatadas en las comidas. Este cambio evita tal efecto.

El escaso consumo de frutas y vegetales hace que el cuerpo ponga a trabajar a los riñones produciendo bicarbonato, pero si se consume agua mineral rica en esta sustancia, ayuda a mantener el equilibrio de la acidez-alcalinidad y a prolongar la vida útil de los riñones.

limitativo, en otras palabras, ayuda a superar el estereotipo.

Procesada y mineral

Según Michael Mascha, antropólogo de los alimentos y experto en agua, quien estuvo recientemente en Quetzaltenango invitado por la marca Güitig, el agua carbonatada natural es aquella que emerge de la tierra con gas incluido y además proviene de un área remota y virgen.

Para él, existen grandes diferencias entre el agua procesada y la natural. La primera entra a la fábrica para ser acondicionada, filtrada, tratada y después embotellada. Mientras que la segunda ya es naturalmente carbonatada, "es un proceso natural que no requiere de actividad volcánica debajo del acuífero. El dióxido de carbono sube hasta el acuífero y cuando el agua emerge en la fuente, la burbuja ya está en el agua".



Güitig

LANZA AL MERCADO SU NUEVA PRESENTACIÓN EN VIDRIO

En el restaurante *Le Gourmet* del Hotel Oro Verde, acompañado de un menú degustación elaborado en base de Güitig, con la presencia de personalidades expertas en gastronomía e invitados especiales, Güitig realizó el lanzamiento de su nueva presentación en vidrio. Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente.

El evento contó además con la presencia del Dr. Michael Mascha, considerado el mejor experto sommelier de aguas del mundo, quien realizó su presentación "Agua que no es agua" una guía de evaluación y maridaje del agua embotellada. En la foto: Antonio Pérez, Chef Ejecutivo Hotel Oro Verde; Diana Landucci, Gerente de Marketing CBC; Michael Mascha, experto en aguas; y, Claudia Nuñez, Jefe de Marca Güitig.

PU
MA
RES
Comunicación
Corporativa

La Revista

El Observador

Michael Mascha

EPICURIO GASTRONOMÍA



¿Es absurdo catar agua? Visita de un especialista

"En el primer contacto extremo o desagradable puede llegar el cloro... Si pudiéramos educar nuestro paladar captaríamos al instante diferencias entre las diversas marcas".



Michael Mascha, antropólogo de los alimentos y experto en aguas.

Gurdo de mi infancia imágenes de campo abierto con manantiales cuya agua era increíblemente transparente, fresca, apta para el consumo. Al recorrer montañas del Ecuador volví a despertar aquellos recuerdos. Camino a Cuenca, Quito, Loja, contemplo cascadas que hablan de vida en movimiento, derroche de frescura, agua un frío que parece azul, tan etéreo que lleva parte del cielo. Me gusta hablar de agua viva en contraste con aquellas aguas inertes que más hablan de muerte o de podredumbre. Ma chachi es un nombre que me gusta pronunciar como una caricia.

Confieso mi afición a los vinos, a la cata de los mismos, mas no se me había ocurrido que también se podía degustar el agua describiendo a la vez sus componentes y sus virtudes.

En Italia bebía agua de San Benedetto o Pellegrino; en Marruecos consumía Oumès, en Francia Vichy, Bivon, Perrier, Jadot; en Israel agua de Ein Gedi, en Chile los Swan. Mis padres visitaban santuarios, llevaban aguas consagradas como milagrosas.

Mi memoria acumula recuerdos en forma de olores o sabores, el agua con su máxima transparencia no siempre puede ser considerada como inodora o insípida. Existe una sensación térmica, táctil, según como se la bebe: helada, tibia, gaseosa. Sobran calificativos para diferenciarla: salada, dulce, salobre, dura, alcalina, blanda, disfórica, magnética.

Cuando me alojaba en Baños, cerca de Cuenca, el agua que llegaba a la ducha era caliente, hablaba del mismo terreno que la vida nace. Hay momentos especiales para beber agua: cuando apremia la sed después de una larga caminata la bebida fresca se vuelve mágica, incomparable.

En el hotel Oro Verde se presenté un especialista en la ma-

terria: Michael Mascha, también entendiado en materia de vinos. El proceso de cata es algo similar pues se busca el mensaje que pueden entregar la vista, el oído, el gusto, sin olvidar el oído como en los espumantes. Nada incentiva tanto los sentidos como el glálg del agua cayendo en el vaso unido al placer visual de la copa que se empuja de inmediato.

En el primer contacto extremo o desagradable puede llegar el cloro a nadie de nosotros nos gusta tragar el agua de una piqueta. Si pudiéramos educar nuestro paladar captaríamos al instante diferencias entre las diversas marcas. Cuando se trata de elegir algo de agua mineral a un vaso de whisky prefiero utilizar Gültig, no solo por su sabor burbujeante sino por su historia rica en anécdotas.

¿Saben ustedes que aquella poppeya remonta a un siglo? Pueden imaginar que tapaban las botellas con tizas de mazorca que salían de pronto disparadas por la fuerza del gas? ¿que salían a venderlas a lomo de mulas o de burro? Luego vendrían las maquinarias y los tapones; las primeras botellas tenían aquella forma que conserva aún Perrier.

Como dato curioso el nombre de Gültig nació a finales de 1880. Poco tiempo después de constituida la empresa, un visitante alemán experto en aguas minero-medicinales, al probar el agua de las fuentes, la calificó como gültig, lo que en su idioma significa excelente, bueno o bondadoso.

Michael Mascha nos hizo descubrir el agua. Detrás de su expresión algo austera guarda la sensibilidad propia de quienes aman al vino, un buen sentido del humor, desde luego un paladar extremadamente profesional. Digan no más Gültig, se les hará agua la boca tan solo por decir su nombre. El frescor les llegará a la velocidad del rayo. Recordó uno de los más bellos poemas dedicados al agua por Jorge Carrera Andrade: "Fortuna de cristal, cielo en moneda, agua con tu memoria de altura, por los bosques y prados viajas con tus alforjas de frescura!"

epicuro4@gmail.com

larevista | 43

¿Catar el agua? SÍ, ES POSIBLE

Michael Mascha, el experto en aguas a nivel mundial estuvo en Ecuador con motivo del lanzamiento de la nueva presentación Gültig en vidrio.

Nos visitó para realizar la exposición Agua que no es agua, una guía sobre la evaluación y el manejo del agua embotellada, evento que fue acompañado de un interesante almuerzo degustación de platos elaborados con agua mineral. La presencia del experto respondió a la fuerte demanda que existe en el país por el líquido vital.

En su intervención, el especialista indicó cuál es la clase de agua embotellada apropiada para acompañar con cada comida y así lograr la maximización de los sabores. Comentó sobre las diversas características que diferencia cada una de las aguas embotelladas, como el balance en la carbonatación, la cantidad de su dureza que se establece teniendo en cuenta la proporción de calcio y de magnesio; la orientación del pH, la virgindad según el nivel de nitrato (NaNO₃) y la vendimia dada por la edad del agua. Recalcó que los minerales, el balance y la orientación que da el especialista es lo más importante para el manejo.

Otro elemento que debe ser considerado es su fuente de origen, la cual puede provenir de un manantial, de un mar profundo, de un pozo, de la lluvia o de un glaciar.

REGÍSTRATE EN LAS CEREEMONIAS

En su conferencia incluyó la definición del protocolo y de la etiqueta en relación al consumo de agua embotellada fina. El Dr. Mascha destacó que la mejor forma de disfrutarla es a 13 °C y sin hielo, utilizando este último elemento solo para consumo con cocteles.



"El agua mineralizada, embotellada, carbonatada en frío y Gültig es un muy buen ejemplo de agua de América del Sur, con un alto contenido de minerales y fuertes niveles de carbonatos y de magnesio". - Michael Mascha

Sobre el Dr. Michael Mascha

Es de nacionalidad australiana, pero reside en Estados Unidos. Debido a un problema de salud que se le presentó hace algunos años, tuvo que dejar su especialidad como catador de vinos.

"Inmediatamente, me di cuenta del vacío creado por no ser capaz de disfrutar o de incluso manejar el vino en un entorno espumoso, ya sea en casa o en restaurantes. No solo pasó el gusto, sino los rituales que rodean el vino: el empuje, el efecto, el vendaje y la conversación". Reveló que lo que faltaba, era la atención a un contexto y a un ceremonial para el agua y a partir de ese momento, descubrió un nuevo mundo.

Orígenes: términos como "terroir" y "cru", "amplio y persistente", "estructural" o "ligero" son apropiados para describir cada tipo de agua.

Es creador y editor de FinWaters (www.finwaters.com), sitio web, que se ha convertido en líder de opinión para los consumidores del agua a nivel mundial, y para todos aquellos que acceden a los datos de cata. Dicho portal y su correspondiente actividad en línea, son el principal destino para la educación, así como una de las más importantes fuentes de información de la industria del agua embotellada.

La Revista

Caras

Michael Mascha

NEGOCIOS • MARCAS



Nuevas experiencias para nuevos consumidores es la estrategia de Güitig, que retoma presentaciones en botella de vidrio. **Por Gisela Raymond**

Michael Mascha, experto en el mundo del agua embotellada.

Aunque para algunos el agua es incolora, inodora e insípida, hay quienes dedican su vida a catarla para diferenciar los tipos que existen. Michael Mascha es uno de los que se dedicó a este poco conocido arte, ya que un problema de salud lo llevó a abandonar el mundo del vino, donde era reconocido como experto.

Este gurú austriaco visitó Ecuador para realizar su presentación "Agua que no es agua", una guía de evaluación y maridaje del agua embotellada.

La ausencia total de olor y de variedad visual haría pensar que todas las aguas embotelladas son uniformes, sin características distintivas. Pero Michael Mascha usa términos como "centrado y

corto", "amplio y persistente", "sustancial" o "light" para describir la experiencia de diferenciar cada tipo de agua. "El agua mineral naturalmente carbonatada es muy rara, y Güitig es un buen ejemplo de un agua de América del Sur con un alto contenido de minerales (...)", dice.

Cátedra de degustación

El sommelier de aguas edita la publicación Fine Waters, que es la guía de cabecera de los gourmets del agua, y mantiene actualizada la página web www.finewaters.com donde comenta sobre las aguas más finas a escala global. Güitig es la única ecuatoriana en su lista y comparte espacio con marcas como Badoit (Francia), Santa Vittoria (Italia), Iskilde (Dinamarca) y Ice Swan (Chile). Mascha asegura que

lo que diferencia a las aguas finas de las aguas industriales es que las primeras provienen de una fuente natural y no son sometidas a procesos industriales. "Hay muchas aguas a las que le añaden CO₂, (...) eso altera su calidad y su sabor. Lo que caracteriza a Güitig es ser un agua naturalmente carbonatada, así sale desde su fuente, es decir, desde un manantial".

Para crear más espacios para Güitig y su nueva presentación, en restaurantes y locales se implementa un plan de capacitación de servicio de excelencia. Según Claudia Núñez, jefa de Marca Güitig, la idea es que la gente de los restaurantes se sumerja en el mundo del agua embotellada y se formen expertos en el maridaje del agua con las comidas y la preparación de platos especiales con agua mineral. ■

34 AGUA A LA CARTA

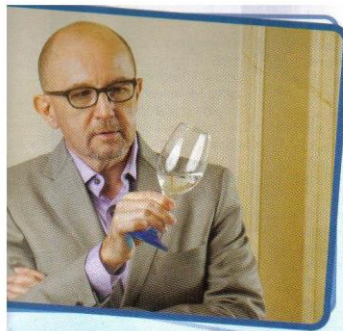
Güitig apuesta por una estrategia directa con los restaurantes para posicionar su marca, que regresa a su tradicional botella de vidrio.

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa

América Economía

América Economía

Michael Mascha



QUITIG
trae a Ecuador al experto en aguas Michael Mascha con motivo del lanzamiento de la nueva presentación en vidrio

Michael Mascha, considerado el mejor experto sommelier de aguas del mundo, llegó a Ecuador para realizar su presentación "Agua que no es agua" una guía de evaluación y maridaje del agua embotellada.

En su intervención "Agua que no es Agua", el sommelier indicó cuál es la clase de agua embotellada apropiada para emparejar con cada comida, y así lograr la maximización de los sabores. Nos ilustra también las diversas características que diferencian a cada una de las aguas naturales: balance en carbonatación, mineralidad, dureza teniendo en cuenta la proporción de calcio y magnesio, orientación del Ph, virginidad según el nivel de Nitrato (NaNO3) y vendimia dada por la edad del agua; siendo la mineralidad, el balance y la orientación los más importante para el maridaje.

A su vez en la presentación se define el protocolo y las reglas de etiqueta en el consumo de agua embotellada fina. El Dr. Mascha indica que a 13°C y sin hielo es como mejor se disfruta este líquido vital, utilizando el último elemento sólo para consumo con cocteles. Otro elemento que resalta es la fuente de origen del agua, la cual puede provenir de un manantial, de pozo, lluvia o de glaciar y mar profundo.

Sobre el Dr. Michael Mascha

El Dr. Mascha es creador y editor de FineWaters (www.finewaters.com), portal web que se ha convertido en líder de opinión para los conocedores del agua a nivel mundial, y para todos aquellos que acompañan ese estilo de vida. El sitio web, y su correspondiente comunidad en línea, son el principal destino para la educación, y una de las más importantes fuentes de información, de la industria del agua embotellada.

Bebidas | La experiencia de catar agua

La experiencia de catar agua

Por: Carolina Hidalgo

Resulta familiar escuchar de los catadores de vino, personas que con solo acercar su nariz a una copa pueden oler aromas, para posteriormente saborearlos. Pero cuando me dijeron que iba a entrevistar a uno de los mejores catadores de agua del mundo, mi pensamiento cambió por completo, me preguntaba ¿es posible catar el agua? Y es que al igual que con el vino, también existen diferencias entre los tipos de agua que podemos encontrar, eso es lo que hace Michael Mascha, un antropólogo de los alimentos, quien estuvo en Guayaquil invitado por la marca de agua Quitig.

El proceso para catar el agua, se lo realiza en una sala con una temperatura que va entre los 20 y los 22 °C, se utilizan unas probetas cónicas o copas, que permiten una mejor olfacción y degustación. Los expertos en el tema, aseguran que el tiempo de cata es de 5 segundos y que los componentes aromáticos se perciben a partir de los 3 segundos.

El experto sommelier empezó su aprendizaje sobre el maridaje de las diversas aguas embotelladas del mundo hace 10 años, cuando por razones de salud, quitó la botella de vino de su mesa y la reemplazó por una de agua. "Al principio las personas se burlaban de mí cuando les decía esto y ningún periodista serio quería hablar conmigo; los tiempos han cambiado, porque ahora estamos nosotros hablando sobre esto", Michael afirma que mundialmente el mayor obstáculo para la adopción de esta nueva tendencia, es la industria hotelera: "Yo voy a un restaurante y pido un vaso de agua, entonces van a la llave y me sirven agua, algo que no es nada oculto. Mí disculpas por ser tan negativo, pero esto les va a ayudar a llegar al siguiente nivel".

En mi curiosidad por conocer, qué agua es la mejor del mundo. Le pregunté al Dr. Mascha, cuál es la mejor agua que él ha probado, él respondió: "No hay mejor agua en el mundo, yo he disfrutado muchos tipos de agua, en distintas ocasiones: en verano, en invierno, en grandes comidas, en pequeñas comidas. Es como si la preguntan a una madre cuál es el favorito de sus hijos, y no lo va decir".

Ahora hablemos de Quitig, esta es un agua naturalmente carbonatada, existe actividad volcánica hacia el acuífero, donde está el agua, cuando el agua sale de la fuente, ya tiene sus pequeñas burbujas y eso es muy raro en el mundo. No solamente que está naturalmente carbonatada, sino que viene de un lugar que es muy remoto, la combinación de estas dos cosas, es lo que lo hace un producto único".

El experto en catar aguas, recomendó a todos los viajeros, chefs y lectores en general, "Mientras más agua tomen, más la van a conservar y a la medida que está un mayor número de marcas de agua en el mundo, va a existir más conservación de la misma".

QUITIG

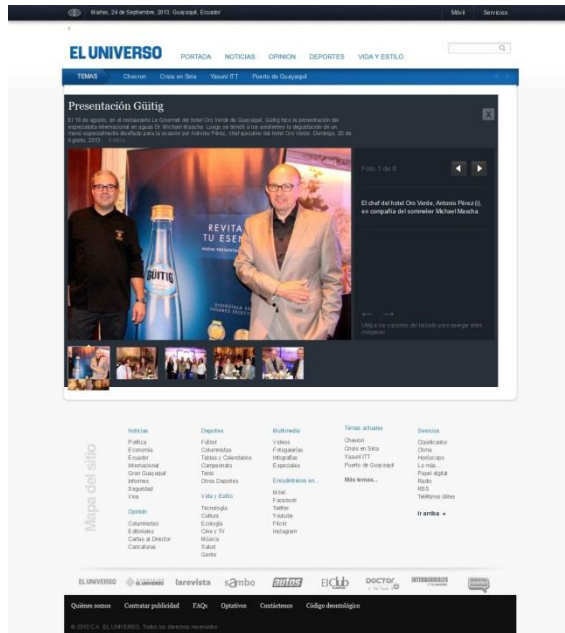


12 LA BARRA www.labarra.es | Edición 8

Cocina de Biachi

La Barra

Michael Mascha



América Economía



Telerama

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa

Michael Mascha



Telerama

One Way

Bebidas

La esencia natural de Güitig está ahora en vidrio

Para realzar el sabor natural y la calidad de su agua mineral, Güitig creó un nuevo envase. Su diseño premium, etiqueta con detalles metálicos y tapa dorada le dan una imagen sofisticada a la marca. La presentación, de 700 ml y 330 ml, estará disponible en restaurantes, cafeterías y bares del país.



GÜITIG en VIDRIO, Una nueva experiencia

Güitig busca traer experiencias únicas para sus consumidores. Ahora se prepara para un cambio que elevará su status. El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante en una nueva presentación en vidrio.

Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada,

logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente. Esta nueva presentación, que incluye los tamaños de 700ml a \$1.00 y 330ml a \$0.60, podrá encontrarse en los espacios más exclusivos del país como restaurantes, cafeterías, bares y hoteles.

Güitig revitaliza su esencia con la nueva presentación en vidrio.



El Comercio

Opinión (Machala)

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa

One Way

GÜITIG EN VIDRIO UNA NUEVA EXPERIENCIA

Güitig revitaliza su esencia con la nueva presentación en vidrio. Güitig busca traer experiencias únicas para sus consumidores. Ahora se prepara para un cambio que elevará su status. El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante en una nueva presentación en vidrio. Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente. Esta nueva presentación, que incluye los tamaños de 700ml a \$1,00 y 330ml a \$0,60, podrá encontrarse en los espacios más exclusivos del país como restaurantes, cafeterías, bares y hoteles.



EMPRESARIALES

LA GÜITIG CAMBIARÁ SU PRESENTACIÓN

Güitig se prepara para cambiar su presentación y pasará del plástico al vidrio. Con esto, según la empresa, se busca recuperar la marca de una manera elegante. Su diseño Premium perfeccionado con una tapa dorada se incluye en los tamaños de 700 ml, a un dólar, y 330 ml a \$ 0,60.

El Correo (Machala)

El Diario (Portoviejo)

One Way

GÜITIG NUEVA PRESENTACIÓN



Güitig revitaliza su esencia con nueva presentación en vidrio y ahora se prepara para un cambio que elevará su estatus.

El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante en una nueva presentación. Su diseño *Premium*, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente.

El Comercio

En envase de vidrio

El agua mineral Güitig busca traer experiencias únicas y por ello trae su presentación en envase de vidrio. Su diseño *premium*, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente.



Opinión (Machala)

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa

One Way

Nuevo envase

Güitig busca traer experiencias únicas para sus consumidores. Ahora se prepara para un cambio que elevará su estatus. El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante en una nueva presentación. Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente.



Samborondón

GÜITIG en VIDRIO, una nueva experiencia



Güitig revitaliza su esencia con la nueva presentación en vidrio, que busca traer experiencias únicas para sus consumidores. Ahora se prepara para un cambio que elevará su status.

El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante, con una nueva presentación en vidrio.

Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente. Esta nueva presentación, que incluye los tamaños de 700ml y 330ml, podrá encontrarse en los espacios más exclusivos del país como restaurantes, cafeterías, bares y hoteles. De esta manera, Güitig afirma su posición como una de las aguas minerales más importantes del mundo.

Encontexto

One Way

Nuevo envase

Güitig busca traer experiencias únicas para sus consumidores. Ahora se prepara para un cambio que elevará su estatus. El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante en una nueva presentación. Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente.



Costa

Nuevo envase

Güitig busca traer experiencias únicas para sus consumidores. Ahora se prepara para un cambio que elevará su estatus. El agua mineral se disfruta mejor en vidrio y es un gusto que busca recuperar la marca de una manera elegante en una nueva presentación. Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer a un consumidor más exigente.



Los Valles

**PU
MA
RES**
Comunicación
Corporativa

One Way

Vitrina Empresarial



Agua en botella de vidrio

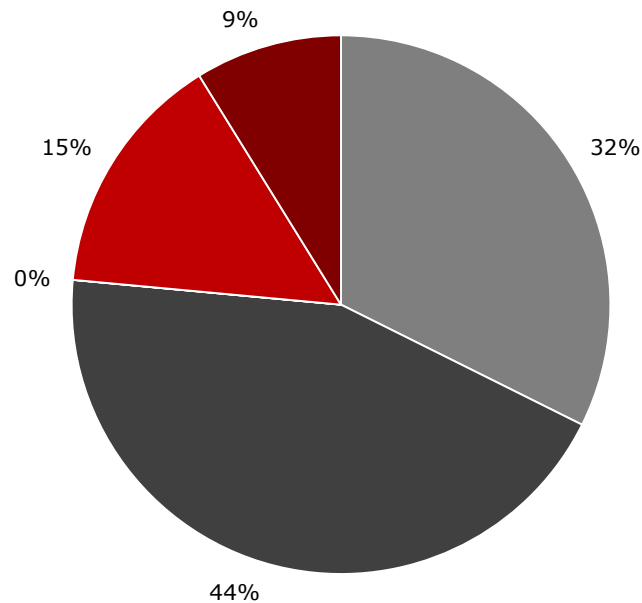
Disfrutar el agua mineral en una botella de vidrio, es un gusto que busca recuperar Güitig de una manera elegante con su nueva presentación. Su diseño Premium, acentuado con detalles metálicos en su etiqueta y perfeccionado con una tapa dorada, logra una imagen sofisticada para satisfacer al consumidor más exigente. La nueva presentación incluye los tamaños de 700ml a US\$1, y 330ml a US\$0.60. Se la podrá encontrar en los espacios más exclusivos del País, como: Restaurantes, cafeterías, bares y hoteles.

El Financiero

Share de medios Mensual

Share de Medios - SEPTIEMBRE

■ Prensa ■ Revista ■ Radio ■ Televisión ■ Internet



PU
MA
RES
Comunicación
Corporativa